



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats März 2012

Panna cotta

von Annette Forsyth

Ein Klassiker, der immer schmeckt und sich sehr gut für eine Einladung vorbereiten läßt.

Zutaten für 5 Personen

500g	Sahne
1	Vanilleschote
50 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
etwas	Obst zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem Messer auskratzen. Die Vanille zusammen mit der Schote und dem Zucker in die Sahne geben. Die Sahnemischung langsam unter Rühren erhitzen und ca. 15 min köcheln lassen – immer wieder rühren.
2. Inzwischen die Gelatine in ein wenig kaltem Wasser einweichen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die eingeweichten Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und tropfnass in den Topf geben. Rühren bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
4. Die Sahne nun in 5 kleine, kalt ausgespülte Förmchen füllen und im Kühlschrank 4-5 Stunden fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen, kurz in eine Schale heißes Wasser halten, bis sich die Sahnecreme gut löst und auf einen Teller stürzen.
6. Die Panna Cotta mit etwas Obst garnieren und servieren.

Tipp:

Lecker zur Panna Cotta passen Himbeeren, Blaubeeren und Mango. Gerne püriere ich einen Teil des Obstes mit ein wenig Orangensaft und garniere dann mit der Obstsauce und dem frischen Obst.

Guten Appetit!